



KWAŚNY / SOUR (0920) (kwas cytrynowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

kwasowy, cytryna, zsiadłe mleko

Pochodzenie:

Zakażenie bakteryjne lub dzikimi drożdżami, drożdże, dodatek kwasu cytrynowego.

Charakterystyka:

Kwaśny jest jednym z podstawowych smaków, odczuwamy go w ustach i w zapachu. Wszystkie piwa są kwaśne (zwykle 4,2-4,5 pH). Wpływa na to m.in. kwas węglowy rozpuszczony w piwie, który ma bardzo niski indeks kwasowości, dlatego im mocniej nagazowane piwo, tym będzie kwaśniejsze. W przypadku lambików czy Berliner Weisse pH może spaść aż do 2-3,2. Ciemne piwa są kwaśniejsze, ze względu na dodatek palonych sładów. Poniżej 4 pH kwasność zaczyna być przykra i zwraca na siebie uwagę. Niektóre aromaty zwiększają lub zmniejszają nasze odczucie kwasności. Zgodnie z zasadą synergii, obniżone pH może wpływać na poziom wyczuwalności niektórych substancji (np. kwasu masłowego). W wyższej koncentracji może podrażnić błonę śluzową. Do opisu kwasności stosuje się indeks kwasowości, który odpowiada temu, jak bardzo kwaśna jest dana substancja względem kwasu solnego, wypełniającego nasz żołądek. Kwasność wpływa na balans piwa, zwykle zwiększa jego pijalność. Dzięki opóźnieniu procesów starzenia zwiększa trwałość piwa, chroni je też przed zakażeniami i rozwojem bakterii. W niektórych przypadkach jest wyznacznikiem stylu.

przyczyny powstawania:

- spowodowana przez bakterie Lactobacillus, Pediococcus, Acetobacter oraz drożdże (te tworzą zwykle bezwonne kwasy organiczne)
- wysokie nasycenie CO₂
- zbyt duży dodatek sładów zakwaszających, kwasu mlekowego, cytrynowego lub fosforowego podczas zacierania
- drożdże złej jakości
- zbyt długie zacieranie (powyżej dwóch godzin)
- dodatek owoców

Możliwość eliminacji:

- poprawienie warunków higieny w browarze
- użycie drożdży dobrej jakości
- użycie mniejszej ilości kwasów/sładów zakwaszających, lepsza kontrola pH
- chmiel zawierający dużo alfa kwasów ogranicza rozwój bakterii mlekowych
- obniżenie nasycenia CO₂

Sposób degustacji:

Zakręć szklankę, aby uwolnić aromat, a następnie weź krótkie wdychy, trzymając piwo blisko nosa. Podczas degustacji najbardziej intensywnie kwasność powinniśmy czuć po bokach języka. Niskie pH pobudza wydzielanie śliny.

Typowe stężenie w piwie:

90-300 mg/l

Próg wyczuwalności:

170 mg/l